

MENIU

MENU



ĮSPĖJIMAS DĖL ALERGENŲ

**PATIEKALUOSE GALI BŪTI ALERGENŲ: 1 -PIENO, 2 - KIAUŠINIŲ, 3 - GLITIMO,
4 - SOJŲ PRODUKTŲ, 5 - RIEŠUTŲ, 6 - ŽUVIES, 7 - VĖŽIAGYVIŲ, 8 - MOLIUSKŲ.
9 – SEZAMŲ SĖKLOS, 10 – SALIERŲ, 11 – GARSTYČIŲ.
KLAUSKITE PADAVĖJO (-S)**

FOOD ALLERGY NOTICE

**PLEASE BE ADVISED THAT FOOD PREPARED HERE MAY CONTAIN
THESE INGREDIENTS: 1 - MILK, 2 - EGGS, 3 - WHEAT, 4 SOY, 5 - NUTS, 6 - FISH,
7 – CRUSTACEAN, 8 – SHELLFISH, 9 – SESAME SEED, 10 – CELERY, 11 – MUSTARD.
ASK THE WAITER**

tartar - TOTORIŠKAS „KEPSNYS“

Mongolų klajoklių tradicinis patiekalas pradėtas gaminti iš arklienos arba jautienos faršo, pagardinto įvairiais priedais. Mes *tartar*’us gardiname Stumbro Devynerių ekstraktu.

Rausvųjų tunų filė 12.00

Lašių filė 10.00

(mangų padažas, viskyje marinuoti citrusiniai vaisiai, *Wasabi* majonezas, kaparėliai)

Jaučių išpjovos 12.00

(saulėje džiovinti pomidorai, *Kataifi* tešlos lizdelis, *Tar tar* padažas, Parmezanas, putpelių kiaušinio trynys, laiškinių svogūnų majonezas)

Pusiau džiovintų pomidorų ir avokadų ✓ 10.00

(raudonieji svogūnai, ridikėliai, vyšniniai pomidorai, agurkai, rūkytas alyvuogių aliejus)

TATAKI

Žuvis marinuojama *Tataki* padaže, po to lengvai uždeginama atvira liepsna ir pjaustoma.

Rausvųjų tunų filė 14.00

(avokadai, kaparėliai, ridikėliai, citrusiniai vaisiai viskyje, *Wasabi* majonezas, *Ponzu* padažas)

POKE BOWL

Poke havajietišškai reiškia “pjauti gabalėliais”. Gabalėliai marinuojami sojų padaže, patiekiami su ryžiais, spalvingomis daržovėmis ir *Umami* skonio padažais.

Tigrinių krevečių (5 vnt.) 12.00

Rausvųjų tunų filė 14.00

Šaltai rūkyta lašių filė 12.00

(ryžiai, mangai, avokadai, paprikos, morkos, agurkai, *Wakame* salotos, *Tataki* padažas)

SALSA CRUDA

Meksikietiškas pagardas iš šviežių, termiškai neapdorotų kapotų produktų.

Tigrinių krevečių (5 vnt.) 12.00

(pomidorai, paprikos, mėlynieji svogūnai, mangai, avokadai, laimo citrinų sultys)

ŠALTAI RŪKYTOS lašišos užkandis 12.00

Lašiša, džiovinta druskoje ir rūkyta 26 C temperatūroje, išlieka termiškai neapdorota. (lašišos – kreminio sūrio musas, lašišos griežinėliai, agurkai, raudonųjų svogūnų ikrai)

SALOTOS

CEZARIO su putpelių kiaušiniiais ir:

Vištų filė 10.00

Šaltai rūkyta lašiša 12.00

Tigrinėmis krevetėmis (5 vnt.) 12.00

Buivolių pieno mocarelos ir vytintų įvairiaspalvių pomidorų *Caprese* 12.00

(balzamiko kremas, bazilikai, rūkytas alyvuogių aliejus)

SRIUBOS

MISO RAMEN

Japoniškas patiekalas - kiaušininiai makaronai 48 val. virtame mėsos sultinyje su miso pasta.

su jaučių išpjova 14.00

su ančių krūtinėle 12.00

su rausvųjų tunų filė 14.00

(*Wakame*, paprikos, čili pipirai, kalmarai ir kiaušinis, brandintas sojų padaže su mirinu)

Šalta ridikėlių ir agurkų sriuba 7.00

(pasukos, putpelių kiaušiniai, svogūnų laiškai; tiekama su mini bulvytėmis)



UŽKANDŽIAI PRIE GĖRIMŲ

BAO BANDELĖS (2 vnt.) su daržovėmis ir:

Tigrinėmis krevetėmis

12.00

Jaučių išpjovos traškėmis juostelėmis

12.00

Vištų filė traškėmis juostelėmis

10.00

Avokadais ir mangais ✓

12.00

(visos *Bao* bandelės tiekiamos su sojų – sezamų aliejaus padažu, daržovių *Crudités*)

Vytintų ir rūkytų mėsų rinkinys

12.00

Kietųjų ir minkštųjų sūrių rinkinys

12.00

Kepta duona su varškės sūrio padažu

6.00

Mūsų marinuotos alyvuogės ✓

6.00

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

BURGERIAI

Jautienos su *Chorizo* dešra

14.00

Antienos su rūkyta šonine

12.00

(pomidorai, marinuoti agurkai, svogūnai, *Cheddar* sūris, rūkytų obuolių majonezas, bulvių skiltelės)

Veganiškas su avokadais ir baklažanais ✓

12.00

(pusiau vytinti pomidorai, mini cukinijos, gvakamolė, sultenės, bulvių skiltelės)

Veršienos antrekotas

24.00

(bulvių *Ghi* sviesto kremas, laiškinių česnako *Salsa Verde* padažas, smidrai, vyšniniai pomidorai)

Iberico kiaulienos sprandinės *Roulade*

18.00

(mini bulvytės, vištienos sultinio ir obuolių *Consommé*, keptas Savoijos kopūstas, ridikėliai)

Kepsninėje parūkyti kiaulienos šonkauliai

15.00

(*Chipotle BBQ* padažas, bulvių skiltelės, *Coleslaw* salotos)

Ančių krūtinėlė su vyšnių degtinės padažu

18.00

(*Bulgur* kruopos, keptos Romaninės *Gem* salotos, mini cukinijos, ridikėliai)

55° C Atlanto menkės nugarinė

16.00

(daiginti kviečiai, vytintų pomidorų - bazilikų padažas su baltuoju vynu, mini baklažanai, *Bok Choy*)

Midijos baltojo vyno ir grietinėlės padaže

16.00

(tiekama su skrudinta *Baguette*)

Kepti baklažanai ir paprikos su kedrų riešutais ✓

12.00

(morkos, svogūnai, sojų ir sezamų aliejaus užpilas, sezamų sėklos)

DESERTAI

Pavlova

8.00

(morengai, maskarponės kremas, uogos; tiekama su laimo citrinų šerbetu)

Crème Brûlée

7.00

(su prancūziško biskvito plutele ir braškėmis)

Espresso kavos ir trijų sūrių pyragas

7.00

(varškės sūris, *Ricotta*, *Mascarpone*; tiekama su karamelės padažu)

Naminiai šerbetai - prašome pasirinkti:

5.00

- *Mojito* (romas, mėtų lapeliai, laimo citrinos)
- *Mango Margarita* (tekila, mangai, laimo citrinos)
- Arbūzų *Watermelon Vodka* (degtinė, arbūzai, pomidorai)
- Braškių - ananasų ✓

